附件27

不合格项目说明

1. 铅

铅属于重金属污染物指标。《食品安全国家标准 食品中污染物限量》（GB 2762-2017）规定，焙烤食品中铅的限量值为0.5 mg/kg。

1. 镉

镉属于重金属污染物指标，联合国环境规划署（DNFP）和国际职业卫生重金属委员会将镉列入重点研究的环境污染物，世界卫生组织（WHO）则将其作为优先研究的食品污染物。《食品安全国家标准 食品中污染物限量》（GB 2762-2017）中规定鲜、冻水产动物甲壳类中镉的限量值为0.5 mg/kg。

1. 腐霉利

腐霉利属于低毒性杀菌剂，主要用于果树、蔬菜作物的灰霉病、菌核病、褐腐病防治。《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》（GB 2763-2016）规定，韭菜中腐霉利的最大残留限量为0.2 mg/kg。

1. 孔雀石绿

孔雀石绿别名碱性绿、盐基块绿、孔雀绿，是一种三苯甲烷结构的工业染料。孔雀石绿可在鱼体内长时间残留，通过食物链可能对人体产生致畸、致癌和致突变等危害。我国《动物性食品中兽药最高残留限量》（农业部公告第235号）明确规定所有食品动物禁止使用孔雀石绿。

1. 克百威

克百威，又名呋喃丹，是一种广谱性杀虫、杀螨、杀线虫剂，属于高毒农药。农业部第199号公告明确规定克百威不得用于蔬菜、果树、茶叶、中草药材上。《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》（GB 2763-2016）规定，豆类蔬菜中克百威的最大残留限量为0.02 mg/kg。

1. 铝的残留量

硫酸铝钾（又名钾明矾），硫酸铝铵（又名铵明矾）是食品加工中常用的膨松剂和稳定剂，使用后产生铝残留。铝不是人体必需微量元素，不参与正常生理代谢，具有蓄积性，过量摄入会影响人体对铁、钙等成份的吸收，导致骨质疏松、贫血，甚至影响神经细胞的发育。《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760-2014）规定，油炸面制品中铝的残留量（干样品，以Al计）应≤100 mg/kg。

1. 吡唑醚菌酯

吡唑醚菌酯为杀菌剂，属于甲氧基胺基甲酸酯类，通过抑制菌株的呼吸作用，进而达到杀菌的效果，可防治香蕉黑星病、叶斑病等。《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》（GB 2763-2016）规定香蕉中吡唑醚菌酯的最大残留限量为0.02 mg/kg。

1. 金刚烷胺

金刚烷胺是人用抗病毒药，移植兽用缺乏科学规范、安全有效实验数据，用于动物病毒性疫病不但给动物疫病控制带来不良后果，而且影响国家动物疫病防控政策的实施。依据《兽药地方标准废止目录》（农业部公告第560号）规定，自公告发布之日（2005年10月28日）起6个月后，不得再经营和使用抗病毒药物金刚烷胺，即动物性食品中不得检出金刚烷胺。

1. 恩诺沙星

恩诺沙星，又名恩氟奎林羧酸，属于氟喹诺酮类药物，是一种化学合成的广谱抑菌剂，用于治疗动物的皮肤感染、呼吸道感染等，是动物专属用药。《动物性食品中兽药最高残留限量》（农业部第235号公告）规定所有食品动物肌肉中恩诺沙星的限量值为100 μg/kg。

1. 氧乐果

氧乐果属于有机磷类杀虫剂，属于高毒农药。以前主要用于防治吮吸式口器害虫和植物性螨。由于其毒性高，2002年我国农业部公告第194号已经停止氧乐果等产品的新增临时登记申请，并规定自2002年6月1日起，撤销氧乐果在甘蓝上的登记；中华人民共和国第1586号公告规定停止受理氧乐果等药新增田间试验申请、登记申请及生产许可申请；停止批准含有上述农药的新增登记证和农药生产许可证（生产批准文件），撤销氧乐果在柑橘树上的登记；《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》（GB 2763-2016）规定,叶菜类蔬菜中氧乐果的最大残留限量为0.02 mg/kg。

1. 大肠菌群

大肠菌群是国内外通用的食品污染常用指示菌之一。食品中检出大肠菌群，提示被致病菌（如沙门氏菌、志贺氏菌、致病性大肠杆菌）污染的可能性较大。《食品安全国家标准 速冻面米制品》（GB 19295-2011）对速冻面米制品熟制品中的大肠菌群规定同批次5个独立包装产品中大肠菌群检测结果不允许有超过100 CFU/g的，且至少4个包装产品检测结果不超过10 CFU/g